



przepisy.pl

## Bruschetta z łososiem wędzonym i pomidorem



 10 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- bułka grahamka - 4 sztuki
- Flora ProActiv Mocne Kości z witaminą D** - 8 łyżeczek
- mały ząbek czosnku - 4 sztuki
- łosoś wędzony - 8 plastrów
- mały pomidor - 4 sztuki
- szczypiorek - 4 łyżeczki
- mix sałat z rukolą - 4 garść
- małe kiwi - 4 sztuki
- orzechy włoskie - 12 sztuk
- awokado - 4 plastry
- oliwa z oliwek - 4 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Każdą bułkę grahamkę przekrój na pół. Florę ProActiv Mocne Kości z witaminą D wymieszaj z czosnkiem przeciśniętym przez praskę i posmaruj nią połówkę bułki. Opiekaj chwilę w tosterze lub na patelni grillowej.
2. Pomidory sparz i obierz ze skórki. Pokrój w kostkę, odsącz z nadmiaru soku. Ułóż na gorących kromkach pieczywa. Do smaku dopraw świeżo mielonym pieprzem kolorowym. Na pomidora połóż plastry łososa, skrop cytryną i posyp szczypiorkiem.
3. Przygotuj zieloną sałatkę: mix sałat umyj, odsącz z nadmiaru wody. Kiwi i awokado pokrój w kostkę. Orzechy drobno posiekaj. Wszystkie składniki sałatki wymieszaj, skrop oliwą z oliwek i sokiem z cytryny.
4. Bruschetty podawaj z zieloną sałatką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)